

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**  
**БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**БИОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ**

**Кафедра микробиологии**

**РОМАНОВИЧ**

Екатерина Юрьевна

**МИКРОБИОТА ПРОЦЕССОВ СЫРОДЕЛИЯ**

Аннотация

к дипломной работе

Научный руководитель:

кандидат биологических наук,

О.В.Фомина

Минск 2015

## АННОТАЦИЯ

Объектом исследования являлись БГКП, КМАФАнМ, плесневые грибы, дрожжи, *S.aureus*, сальмонеллы, выявляемые путем микробиологического контроля согласно нормативным документам.

Целью работы являлась санитарно-гигиеническая оценка качества твёрдых сычужных и плавленых сыров на основе микробиологических показателей.

Было исследовано на наличие контаминирующих микроорганизмов 4178 проб, отобранных по ходу технологического процесса; 14923 проб готовой продукции; 7753 смывов с оборудования, инвентаря, тары, рук рабочих; 3432 проб, исследуемых на качество воды и воздуха.

При исследовании сычужного твёрдого и плавленого сыра были обнаружены БГКП и КМАФАнМ, но в незначительном количестве, что позволяет говорить о высоком качестве выпускаемых продуктов питания.

Наибольшая контаминация готовых продуктов регистрируется в весенне-осенний период.

Самым чувствительным местом производственного процесса, способствующим контаминации выпускаемых продуктов, является цеховое помещение.

**MINISTRY OF EDUCATION  
BELARUSIAN STATE UNIVERSITY  
FACULTY OF SCIENCES  
Department of Microbiology**

Romanovich  
Katsiaryna Y.

**MICROBIOTA PROCESSES CHEESEMAKING**

Annotation  
a research paper

Scientific adviser:  
kondidat Biological Sciences  
O.V.Fomina

Minsk 2015

## ANNOTATION

The object of the study were coliforms, the number of mesophilic aerobic microorganisms and anaerobes, fungi, yeast, *S.aureus*, salmonella was detected by microbiological controls in accordance with regulations.

The aim is to sanitary and hygienic quality assessment tvär-stomach rennet and melted cheese on the basis of microbiological indicators.

It was investigated for the presence of contaminating microorganisms 4178 samples taken during the process; 14923 samples of finished products; 7753 swabs from the equipment, tools, containers, workers' hands; 3432 samples examined the quality of water and air.

In the study of solid rennet and cream cheese were found coliform bacteria and the number of mesophilic aerobic microorganisms and anaerobes, but in small quantities, which is indicative of high quality of the food.

The highest contamination of finished products recorded in the spring and autumn.

The most sensitive spot of the manufacturing process, contributing to the contamination of manufactured products is the guild room.